

PROGRAMME DE FORMATION

Mis à jour le 11/10/23

FORMATION CAKE DESIGNER

Prérequis : Aucun

Effectif : 6 personnes maximum

Objectifs – Aptitudes – Compétences :

- Connaître le matériel et les techniques de fabrication de gâteaux et de crèmes,
- Couvrir et lisser un gâteau en pâte à sucre et crème au beurre.
- Réaliser et décorer des gâteaux ou une pièce montée.

Durée : 3 jours soit 21h (9h30 - 12h30 / 13h30 - 17h30)

Modalités et délai d'accès :

A compter de la signature du devis, le délai d'accès est en moyenne de 2 mois.
Le stagiaire doit compléter le questionnaire préalable pour accéder à la formation.
La formation est en présentielle et/ou en visioconférence.

Tarifs : Vous avez la possibilité de suivre l'intégralité de la formation ou choisir par jour.

- Jour 1: 800€ HT
- Jour 2: 1000€ HT
- Jour 3: 500€ HT

Une proposition tarifaire sera proposée en fonction de vos attentes et de vos besoins.

Si la formation se fait directement chez vous ou dans votre restaurant, cela n'engendrera pas de frais supplémentaire.

Méthodes mobilisées : cas pratique et théorique avec un accompagnement collectif et/ou individuel.

- Matériels de cuisine (mis à disposition par le formateur)
- Les recettes (support papier et PDF).

Modalités d'évaluation : L'évaluation se fera sous forme de QCM + Cas pratique lors de la formation.

Accessibilité : En cas de situation de handicap, une étude de faisabilité sera effectuée afin de proposer une formation adaptée.

Caline Emilienne Dumas – Formatrice et référente handicap
contact@keha-academy.com – 07.81.67.58.40

Contenu de la formation :

1 er jour de formation : Réaliser un gâteau à la crème au beurre

- Se familiariser avec le matériel du cake design
- Préparer et monter un gâteau à la crème au beurre
- Les petites douceurs (cupcakes, biscuits salés sucrés, macarons)
- Connaitre les normes d'hygiène

2 eme jour de formation : Confectionner un wedding Cake

- S'organiser pour ne pas commettre des erreurs
- Se familiariser avec le matériel du wedding cake
- Réaliser un molly cake
- Confectionner des inserts de crèmes
- Réaliser un ganache
- Dessiner une pièce à thème au choix de mariage
- Réaliser et composer des fleurs en sucre
- Réaliser un dummy cake

3 eme jour de formation : Monter et décorer un wedding Cake

- Apprendre et reproduire les recettes et techniques de professionnel
- Optimiser votre espace et votre temps
- Développer votre créativité pour avoir un visuel impeccable
- Développer votre sens du détail, visuel et création
- Monter et décorer un wedding cake à base de pâte à sucre

Indicateurs de résultats 2023:

- Taux de satisfaction : A venir



- Nombre de stagiaire : A venir